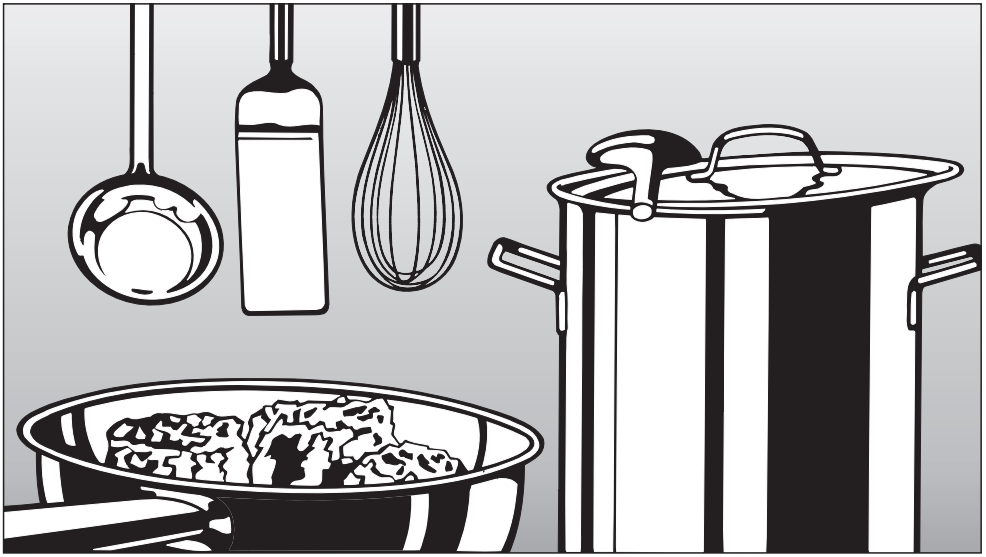
Miele

# Manual de uso y manejo



# Placa de Cerámica
# KM 443

Para prevenir accidentes y
daños en la máquina,
lea este manual
**antes**
de instalarla o utilizarla.

MX

M.-Nr. 05 818 510

# Indice

**IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD** . . . . . 3

**Ayúdenos a proteger nuestro medio ambiente** . . . . . 9
Desecho de los materiales de empaque . . . . . 9
Desecho de un aparato usado . . . . . 9

**Descripción de la parrilla** . . . . . 10

**Uso** . . . . . 12
Indicadores de calor residual . . . . . 13
Bloqueo de un quemador . . . . . 14
Apagado automático . . . . . 14
Quemadores variable y extendido . . . . . 16

**Selección de los recipientes para cocinar** . . . . . 17
La superficie de cocción . . . . . 17

**Limpieza y cuidados** . . . . . 19

**Dudas más comunes** . . . . . 21

**Servicios de Mantenimiento y Asistencia Técnica** . . . . . 22

**Instrucciones de instalación** . . . . . 23

**Conexión eléctrica** . . . . . 27

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DE USO Y MANEJO ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA**

**ADVERTENCIA –**

**Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. El fabricante no se hace responsable por los daños o desperfectos provocados por el mal uso o usos distintos para los que fue fabricada esta parrilla.**

Al hacer uso de su parrilla, observe las siguientes indicaciones básicas de seguridad:

## Instalación

- Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra la parrilla con estricto apego al reglamento de seguridad locales y nacionales. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la incorrecta instalación o conexión del aparato.

- Para garantizar la seguridad eléctrica de esta parrilla, es importante que esté eficaz y continuamente conectado a tierra. Es indispensable que se cumpla con los requerimientos básicos de seguridad. Si tiene alguna duda, haga que un electricista calificado revise el sistema eléctrico del inmueble. El fabricante no puede hacerse responsable de los daños ocasionados por la falta o mala instalación del sistema de conexión a tierra.

- No utilice extensiones para conectar la parrilla al suministro de energía, ya que no cumplen con los requerimientos de seguridad del aparato.

- Antes de darle mantenimiento, suspenda el suministro de energía quitando el fusible, retirando la clavija de la toma de corriente o desconectando el interruptor.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

No instale la parrilla directamente sobre la máquina lavadora de trastos, refrigerador o congelador. El calor que despide puede dañar estos aparatos.

Si instala la parrilla sobre un horno, revise que el cable no esté en contacto con el horno.

No es recomendable instalar la parrilla sobre un cajón en virtud del calor que despide. Sólo debe instalarse sobre un gabinete con cajón simulado y una base de protección adicional entre el aparato y el gabinete.

Este equipo no está diseñado para uso marítimo o en instalaciones móviles, como son aviones o vehículos de recreación.
Sin embargo, su instalación en este tipo de aplicaciones es posible bajo ciertas circunstancias. Por favor comuníquese con el Departamento de servicio técnico de Miele o su distribuidor más cercano para solicitar información sobre requerimientos específicos.

## Uso

No utilice su parrilla hasta que esté correctamente instalada.

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento. Para mayor información, consulte el apartado "Protección de sobrecalentamiento".

Nunca use el aparato para calentar habitaciones. Debido a las altas temperaturas que despide la parrilla, podrían incendiarse los objetos que se encuentren cerca.

## Observaciones para proteger la superficie de la parrilla

No se debe derramar o dejar nada sobre la superficie de la parrilla. Si bien la cubierta de cerámica del aparato resiste golpes y raspaduras, no está hecha a prueba de ellos.

No utilice ollas o sartenes con bordes pronunciados o filos que queden sobre la cerámica. Podrían marcar la cerámica de manera permanente. Los granos de sal también pueden rayar la parrilla. Revise que las bases de las ollas y sartenes estén limpias y secas, sin restos de grasa o aceite. Véase la, "Selección de los recipientes para cocinar".

No permita que piezas de plástico, de papel aluminio o azúcar sólida o líquida caigan en las zonas de cocción cuando aún estén calientes. Si se deja que estos residuos se enfríen sobre la cerámica, podrían picarla o hasta agrietarla.

Limpie inmediatamente cualquier derrame para evitar que se queme y resulte difícil quitarlo.

No limpie su aparato con vapor ya que éste podría penetrar a las partes eléctricas y provocar un corto circuito.

Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre los controles digitales, en virtud de que pueden dañarse las partes electrónicas.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Prevención de accidentes

No toque la parrilla ni el área circundante durante o inmediatamente después de utilizarla. Puede estar caliente aun cuando presente un color obscuro. Las zonas cercanas también pueden estar lo suficientemente calientes y provocar quemaduras. Durante o después de su uso, no toque ni permita que los secadores u otros materiales inflamables entren en contacto con la parrilla o las áreas circundantes hasta que se hayan enfriado. Espere a que se apague la luz del indicador de calor residual.

**PRECAUCION:** No almacene juguetes o artículos que llamen la atención de los niños en gabinetes que estén arriba o a un lado de la parrilla. Los niños podrían lastimarse si se suben sobre la parrilla para alcanzar dichos artículos.

No permita que los niños estén solos cerca del área en que se esté utilizando la parrilla. Los niños jamás deben sentarse o pararse sobre ninguna parte de la parrilla.

Cuando utilice la parrilla, proteja sus manos con guantes aislantes o agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden ocasionarle quemaduras con el vapor. No permita que la agarradera entre en contacto con alguna parte caliente. No utilice toallas o cualquier otro artículo grueso cerca del aparato.

Limpie la parrilla con precaución - Si usa una esponja o lienzo húmedo para limpiar los derrames, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Además, algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos si se aplican sobre superficies calientes.

Mantenga todos los sartenes fuera del alcance de los niños. ¡Existe el peligro de que se quemen!

Las asas o mangos de los recipientes deben estar hacia adentro y no hacia fuera de la cubierta y así evitar el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames provocados por el contacto accidental con el sartén o recipiente.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Use recipientes de tamaño adecuado. Seleccione recipientes de fondo plano y los suficientemente grandes para cubrir la superficie de calentamiento. El uso de recipientes más pequeños dejará expuesta una parte del calentador en contacto directo y esto puede dar como resultado alguna quemadura de tela. Además, la relación adecuada con el calentador proporciona mayor eficiencia.

Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio / cerámica, cerámica y otros sartenes y ollas de vidrio son adecuados para este uso sin que se rompan por el cambio repentino de temperatura.

No ponga a calentar recipientes cerrados. La presión que se forma puede hacer que explote el contenedor y causar daños.

Asegúrese de apagar los quemadores antes de quitar las ollas o los sartenes.

No almacene utensilios sobre la parrilla cuando no esté en uso. Cualquier artículo que deje sobre su aparato podría fundirse o incendiarse por el calor residual o si llegara a encenderse inadvertidamente.

Nunca cubra la parrilla con alguna tela. Podría incendiarse.

Nunca desatienda la parrilla cuando esté cocinando con aceite o grasa. La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Siempre caliente el aceite a temperatura baja, observando cómo se va calentando.

No utilice agua para apagar la grasa si es que está flameando. Sofoque la flama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

Cuando fría alimentos, asegúrese de que la comida esté lo más seca posible antes de colocarla en el aceite. La humedad puede hacer que el aceite caliente brinque y salpique.

No flamee alimentos debajo de la campana extractora. Las flamas pueden ser succionadas hacia la campana y provocar que se incendien los filtros engrasados.

No permita que se acumule grasa de cocinar ni algún otro material inflamable en la parrilla.

Tenga cuidado de no usar prendas holgadas o artículos colgantes cuando opere la parrilla, estos presentan riesgo de incendio.

Almacenamiento de artículos dentro o sobre la parrilla -
No debe almacenarse ningún material inflamable en el horno ni cerca del aparato.

Si hay un cajón o gaveta directamente debajo de la parrilla sin que exista alguna base de madera de por medio, asegúrese de no guardar en dicha gaveta aerosoles, líquidos combustibles u otros materiales fácilmente inflamables. Si ha de colocarse algún separador de cuchillos en el cajón, éste deberá ser de un material resistente al calor.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Seguridad de la parrilla

En caso de que la parrilla sufra algún desperfecto, apáguela inmediatamente y desconéctela del suministro de energía, retirando el fusible o mediante el interruptor de circuito. Póngase en contacto con el Departamento de Asistencia Técnica de Miele.
No utilice el aparato hasta que haya sido reparado.
Asegúrese de que no haya suministro de energía al aparato hasta que haya terminado el trabajo de reparación.

No cocine en un aparato roto. Cualquier ruptura o grieta en la superficie de cerámica de la parrilla representa un peligro.
Si la parrilla está rota, los líquidos pueden penetrar y provocar un corto eléctrico.
No utilice el aparato hasta que haya sido reparado. Busque de inmediato los servicios de un técnico calificado.

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

Las reparaciones y cualquier otro tipo de trabajo que realice personal no calificado pueden resultar riesgosos. Por ningún motivo abra la cubierta exterior de la parrilla.

Durante el periodo de vigencia de la garantía, las reparaciones deberán hacerlas exclusivamente personal técnico autorizado por Miele; de otra forma quedará invalidada dicha garantía.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Notas de seguridad adicionales

- Cuando utilice algún aparato portátil cerca de la parrilla, revise que el cable de energía no esté en contacto con la parrilla. El material aislante del cable podría dañarse, lo que provocaría un corto circuito.
- Sólo use utensilios adecuados para este aparato. Las ollas y sartenes incorrectos pueden estrellarse por el repentino cambio de temperatura.
- No utilice contenedores de plástico o de aluminio, ya que podrían fundirse a altas temperaturas.
- No ponga a calentar ollas o sartenes vacíos, pueden dañarse.
- No permita que los niños jueguen con, o cerca de, la parrilla.
- Si alguna mascota salta sobre el aparato, puede activarse un sensor del control digital y encenderse uno de los quemadores. Mantenga las mascotas alejadas de la parrilla y active el seguro contra niños.
- Antes de desechar un aparato usado, retire el cable de energía para evitar riesgos.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Desecho de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su embarque y están diseñados para ser biodegradables y reciclables.
Por favor, recíclelos.

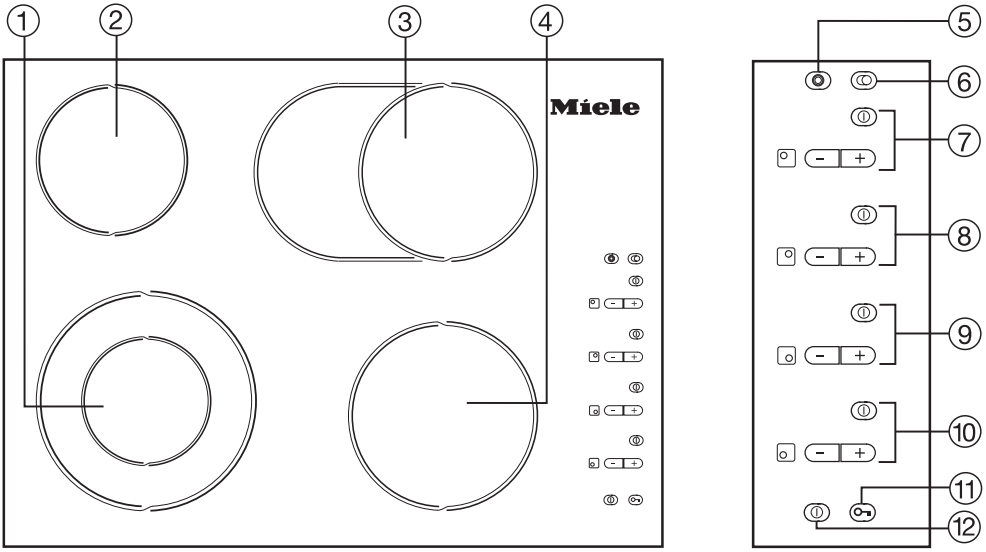
Asegúrese de desechar todas las envolturas de plástico, bolsas, etcétera, de manera segura y fuera del alcance de los niños. Es material que puede provocar asfixia.

## Desecho de un aparato usado

Los aparatos usados pueden contener materiales que se pueden reciclar. Favor de ponerse en contacto con las autoridades de reciclaje locales con respecto a la posibilidad de reciclar estos materiales.

Cuide que el aparato de desecho no represente ningún peligro para los niños mientras se mantiene almacenado. Antes de deshacerse de un aparato usado, desconéctelo de la toma de corriente y corte el cable para prevenir accidentes.

# Descripción de la parrilla




**Quemadores**

① Quemador variable

②④ Quemador sencillo

③ Quemador extendido

**Controles digitales**

⑤ Selector de quemador variable

⑥ Selector de quemador extendido

⑦ Indicador y control posterior izquierdo

⑧ Indicador y control posterior derecho

⑨ Indicador y control delantero derecho

⑩ Indicador y control delantero izquierdo

⑪ Control de Seguridad

⑫ Control de encendido y apagado (On/Off) de la parrilla

**Descripción de la parrilla**

| Zonas de cocción | KM 443 | | |
|---|---|---|---|
| | **Ø en pulgadas** | **Ø en cm** | **Capacidad en watts** |
| izquierdo delantero ① | 4 3/4"<br>8 1/4" | 12<br>21 | 750<br>2 200 |
| izquierdo posterior ② | 5 3/4" | 14,5 | 1 200 |
| derecho posterior ③ | 6 3/4"<br>6 3/4 x 10 1/2 | 17<br>17 x 26,5 | 1 500<br>2 400 |
| derecho delantero ④ | 7 1/8 | 18 | 1 800 |
| | | | Total: 7 600 |

Esta parrilla está equipada con controles digitales electrónicos que se activan con un ligero roce de la yema del dedo.

Sólo toque un control a la vez. Si se oprime más de un control, las indicaciones serán ignoradas.

Mantenga limpia el área en que se encuentran los controles digitales. La presencia de utensilios o suciedad sobre los controles puede activarlos.
Cuando limpie la parrilla, revise que esté apagada ("Off") y cuide de no encenderla ("On") accidentalmente.

Nunca coloque cacerolas o sartenes calientes sobre los controles porque puede dañar las partes electrónicas.

Una forma segura de limpiarla es cuando todos los indicadores, incluyendo el de calor residual, están en "Off" ("Apagado").

### Antes de usar la parrilla por primera vez

- Para evitar que se ralle la cerámica, limpie la parrilla antes de usarla por primera vez a fin de eliminar el polvo o las partículas finas que hayan quedado del proceso de instalación (véase el apartado "Limpieza y cuidados"). Es posible que perciba un cierto olor durante la primera vez que use cada uno de los quemadores ya que se está secando la humedad residual. Esto es normal.

### Encendido de la parrilla

- Coloque el dedo en el botón "On/Off" ("Encendido / apagado") (⑫) durante aproximadamente 2 segundos hasta que se encienda una pequeña rayita sobre él. Aparecerá un "–" en cada uno de los 4 indicadores.

Ahora ya puede seleccionar las graduaciones de calor y quemadores individuales. La parrilla se apaga sola si no hace ninguna selección en breves momentos.

### Selección de un quemador

- Encienda el quemador deseado. "ⓘ" oprimiendo su control. Un signo "0" aparecerá en el pantalla.

Ahora ya puede seleccionar las graduaciones de calor y quemadores individuales. La parrilla se apaga sola si no hace ninguna selección en breves momentos.

### Selección o cambio de graduación de calor

- Use el control digital "⊖⊕" para seleccionar una de las 9 graduaciones de energía disponibles. Mantenga el dedo sobre el control hasta que aparezca la graduación que necesite. Al oprimir "⊕" aumentará la graduación, en tanto que al oprimir "⊖", disminuirá.

En la tabla que aparece en la siguiente podrá encontrar diferentes graduaciones de cocción recomendadas.

## Graduaciones de energía recomendadas

| Proceso de cocción | Graduación |
|---|---|
| Derretir mantequilla o chocolate<br>Disolver gelatina | 1 |
| Mantener caliente la comida<br>Calentar pequeñas cantidades<br>Espesar salsas o cocinar gravy<br>Cocinar omelets | 1 - 2 |
| Descongelar<br>Cocinar arroz, pasta o avena<br>Cocer a vapor pescado y vegetales<br>Cocinar sopas ligeras o caldo | 2 - 3 |
| Dorar carne, pescado o vegetales<br>Cocinar fruta cubierta, papas o sopa<br>Preparar mermeladas, jaleas o conservas | 3 - 5 |
| Freir pescado o costillas | 5 - 6 |
| Hacer hotcakes<br>Freir hígado, salchichas o huevos | 6 - 7 |
| Secar grandes cantidades de carne<br>Freir filetes o papas | 7 - 9 |
| Hervir grandes cantidades de alimento | 9 |

Estas graduaciones son sólo una guía. Tal vez requiera una graduación más alta cuando utilice sartenes grandes o mayores cantidades de alimentos. Seleccione una graduación más baja cuando cocine cantidades pequeñas.

## Para apagar un quemador

- Oprima el ① control digital del quemador deseado. Aparecerá un signo "**–**" o "*H*".

## Indicadores de calor residual

El signo "*H*" de un quemador en particular permanecerá parpadeando durante el tiempo que éste se mantenga caliente. Una vez que la zona esté lo suficientemente fría, el signo "*H*" cambiará a "**–**". La parrilla se apagará sola en pocos minutos si no hay otra zona que se esté usando.

No toque los quemadores o coloque cosas sensibles encima de los quemadores cuando el símbolo "*H*" esté encendido. Si se interrumpe la corriente de energía, el signo "*H*" desaparecerá, inclusive si los quemadores aún están calientes.

## Bloqueo de un quemador

Una vez seleccionados, los quemadores pueden "bloquearse" a fin de evitar que accidentalmente se cambien las graduaciones.

**Para bloquear los quemadores:**

- Oprima el "o-" control digital (⑪) hasta que aparezca un punto de luz.

**Para desbloquear:**

- Oprima el "o-" control digital (⑪) hasta que desaparezca la luz.

## Apagado automático

Si se deja la parrilla encendida ("On") por un periodo más prolongado del que normalmente se requiere para cocinar, ésta se apagará automáticamente. El tiempo que se requiere para que este dispositivo se active es entre una y diez horas, dependiendo de la graduación de energía seleccionada. Cuanto más prolongada sea la graduación, tanto más tardará en apagarse automáticamente. Además, cada quemador está equipado con un termostato de seguridad que lo apagará si la superficie - placa de cerámica se sobre calienta.

Todos los quemadores pueden apagarse simultáneamente, inclusive si se ha activado el Control de Seguridad.

- Oprima el control "⏻" digital principal (⑫) hasta que desaparezca el punto de luz.

Siempre mantenga limpia el área circundante a los controles digitales. Limpie los derrames y salpicaduras lo más pronto posible. Mantenga limpia el área en que se encuentran los controles digitales. La presencia de utensilios o suciedad sobre los controles puede activarlos. Nunca coloque cacerolas o sartenes calientes sobre los controles porque puede dañar las partes electrónicas. Cuando limpie la parrilla, revise que esté apagada ("Off") y cuide de no encenderla ("On") accidentalmente.

## Precalentamiento automático

Esta función es individual para cada quemador, permitiéndole alcanzar la temperatura de cocción deseada de manera rápida sin intervenir manualmente. Si elige la función de precalentamiento automático, el quemador se calentará aplicando la máxima potencia para un periodo preestablecido (véase la tabla) antes de cambiar a la temperatura de cocción seleccionada. Aparecerá un punto de luz detrás de la pantalla de selección al activarse esta función.

| Graduación | Tiempo aproximado de precalentamiento (min.) |
|---|---|
| 1 | 1,5 |
| 2 | 2,5 |
| 3 | 4 |
| 4 | 5,5 |
| 5 | 7 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 2,5 |
| 8 | 2,5 |
| 9 | – |

## Duración del precalentamiento

La duración del ciclo de precalentamiento depende de la graduación de energía seleccionada. Cuando se marcan graduaciones del 1 al 5, por lo general la comida se pone en la cacerola antes de poner ésta en la parrilla. Para compensar el volumen adicional de comida, se incrementa el tiempo de precalentamiento en la medida en que se aumenta la energía de cocción.
Las graduaciones 6 - 8 generalmente se utilizan para freír o dorar, que es cuando se necesita calentar el recipiente antes de meter la comida. Por esta razón son más cortos los tiempos de precalentamiento.

**Para activar el "precalentamiento automático":**

- Encienda la parrilla "ⓘ" oprimiendo el control (⑫) hasta que aparezca el punto de luz "**–**" en la pantalla.
- Encienda el quemador deseado. "ⓘ" oprimiendo su control. Un signo "*0*" aparecerá en el pantalla.
- Oprima el control "⊖" una vez. Aparecerá "*9*" en el pantalla.
- Oprima el control "⊕" una vez. Aparecerá "*9.*" en el pantalla. Ya quedó seleccionado el dispositivo de precalentamiento. Ahora tiene un segundo para elegir la temperatura de cocción deseada. Si transcurre el tiempo y la temperatura no ha sido seleccionada, la función de "precalentamiento automático" se cancela.
- Use el control "⊖" para establecer la temperatura que necesita. Una vez que la temperatura del quemador se estabiliza, desaparece el punto de luz de la pantalla.

## Quemadores variable y extendido

### Quemador variable

El quemador delantero izquierdo de la parrilla KM 443 es variable. Es posible seleccionar que el área de cocción sea normal o ampliada. El tamaño normal de quemador se usará a menos que se elija la grande.

- Oprima el selector "⑤" del quemador variable para encender el grande. Aparecerá un punto de luz arriba de la pantalla una vez que se haya seleccionado.

### Quemador extendido

El quemador posterior derecho de la parrilla KM 443 puede extenderse de su tamaño normal a una superficie de cocción oval más grande.

- Toque el selector "⑥", del quemador extendido para aumentar el tamaño de la superficie de cocción. Aparecerá un punto de luz arriba del control una vez que se haya seleccionado.

## La superficie de cocción

Su parrilla placa de cerámica está hecha con un material extremadamente resistente y durable. La superficie es resistente a rayones, más no es a prueba de estas. Evite emplear recipientes con fondos con rebordes. Las ollas con rebordes que en la parte inferior acumulan cochambre o si están despostillados pueden rayar la parrilla si son jaladas sobre la superficie de la parrilla - placa de cerámica.

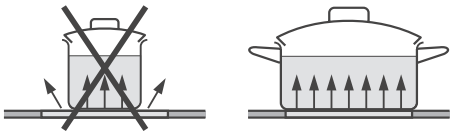
Revise que los fondos de sus ollas y la parrilla estén limpios antes de empezar a cocinar. Ciertas substancias, en particular los granos de azúcar o los líquidos cristalizados como son las melazas o jarabes, son más duros que la cerámica y pueden rayar la superficie si no se limpian inmediatamente. Sin embargo, las raspaduras leves o pequeñas no afectarán la seguridad o funcionamiento de la parrilla.

Los aros y los controles digitales de los quemadores están fundidos a la cerámica y son resistentes al uso si se les dan los cuidados adecuados. No utilice limpiadores abrasivos o fibras, ya que finalmente pueden desgastar los aros.

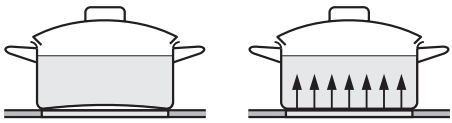
### Cacerolas y sartenes

No se requieren recipientes especiales para cocinar, sin embargo y como resulta cierto con todos los tipos de utensilios de cocina, cuanto mejores sean, tanto mejor su rendimiento.

Siguiendo estos consejos podrá sacar el máximo provecho de su parrilla - placa de cerámica.

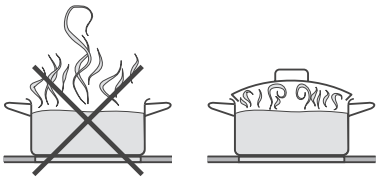


– Para una excelente preparación de alimentos y máximo aprovechamiento de energía, el diámetro de las cacerolas debe ser lo más similar posible al diámetro de los quemadores.



– Utilice recipientes con fondos gruesos, planos y lisos. También puede usar fondos ligeramente cóncavos. Sin embargo, no obtendrá buenos resultados si usa sartenes con fondos convexos.

# Selección de los recipientes para cocinar



– El uso de tapas cuando se cocina permitirá reducir la pérdida de calor y el tiempo de cocción.

– Las ollas con fondo de cobre o aluminio pueden dejar residuos sobre la parrilla en forma de líneas metálicas. Esto es normal. Estas líneas pueden ser removidas usando un limpiador para cerámica no abrasivo o espátula de plástico para repostería.

Asegúrese de limpiar la parrilla después de cada uso. Cada vez que los residuos se van acumulando, se vuelve más difícil removerlos y esto daña la apariencia de su parrilla. Deje enfriar la parrilla antes de cada limpieza.

– No debe utilizar recipientes de hierro fundido, vidrio o de gres porque tienen deficiente transferencia de calor y pueden rayar la superficie.

Cuando limpie la parrilla, revise que esté apagada ("Off") y cuide de no encenderla ("On") accidentalmente.

Por ningún motivo utilice un limpiador de vapor para limpiar este aparato. El vapor presurizado podría ocasionar daño permanente a la superficie y a los componentes, de lo cual el fabricante no se hace responsable.

No utilice ningún tipo de objeto puntiagudo que pueda dañar el sello que se encuentra entre la superficie de cerámica y la estructura general y entre la estructura y la cubierta.

Nunca use estropajos o sustancias limpiadoras, sustancias de limpieza abrasivas o limpiadores concentrados, como aerosoles para hornos, quitamanchas o desengrasantes, ya que podrían dañar la superficie del aparato.

La superficie de cerámica se puede limpiar con algún producto específicamente diseñado para este uso. Siga las instrucciones del fabricante que aparecen en el empaque.

Asegurese de que no haya quedado ningún residuo de limpiador sobre la superficie de la cerámica enjuagando con un trapo húmedo. Los residuos de limpiadores pueden dañar la placa cuando ésta se caliente.

Después de limpiarla, seque completamente la superficie de cerámica con un paño suave a fin de evitar la acumulación de depósitos de escamas de cal.

# Limpieza y cuidados

Debe limpiar frecuentemente la superficie de cerámica, de preferencia cada vez que haya terminado de usarla. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador. Si tiene problemas en encontrar productos de limpieza para su parrilla, contacte Miele.

Antes de limpiarla, deje enfriar la placa. Limpie las manchas con un paño húmedo. Para las manchas difíciles de quitar, utilice una rasqueta con protección de hule.

Posteriormente aplique un limpiador para superficies de cerámica utilizando un paño suave o una toalla de papel. De esta forma se retiran los depósitos de escamas de cal, ocasionados por el agua hirviendo sobre las marcas metálicas (depósitos de aluminio).

Puede utilizar un limpiador con un aditivo especial a fin de evitar las marcas de agua y manchas sobre la superficie de cerámica.

Después de la limpieza, pase un trapo húmedo sobre la superficie de la parrilla para remover cualquier residuo. Los residuos de limpieza pueden dañar la parrilla o crear humos tóxicos cuando se caliente. Finalmente, limpie la superficie de la parrilla con un trapo húmedo, cuando se haya secado límpiela con un paño limpio.

En caso de que llegue a derramarse o caerse sobre la parrilla **azúcar, plástico o papel aluminio** mientras la esté utilizando, primero apague la parrilla. Inmediatamente después, mientras la superficie está caliente, utilice una rasqueta de hule para retirar el azúcar, plástico o papel aluminio, cuidando de no quemarse. Si los residuos se endurecen, la parrilla se rallará. Deje que se enfríe la parrilla y luego límpiela con un limpiador para parrillas con placa de cerámica.

Las reparaciones de las partes eléctricasde este aparato sólo deben realizarlas técnicos capacitados. Las reparaciones hechas por personal no autorizado pueden provocar lesiones personales o dañar la parrilla.

Algunos problemas menores pueden resolverse como sigue:

## ¿Qué pasa si …

**… detecta un ligero olor cuando usa la parrilla por primera vez?**

Esto es normal. Se está secando la humedad residual del aislante interno. El olor debe desaparecer después de uno o dos usos.

**… no enciende un quemador?**

Revise si la parrilla tiene "activado el seguro" (véase "Bloqueo de un quemador").

- Revise que la parrilla esté conectada al suministro de energía principal y que no haya sido activado el bloqueador de circuito.

**… el quemador se apaga cuando se está usando yse enciende un indicador "*H*" en la pantalla?**

Si un quemador ha permanecido encendido por un período largo se apagará automáticamente y una "*H*" parpadea en la pantalla. Este periodo varía de 1 a 10 horas, dependiendo de la graduación seleccionada.

Para volver a activar el quemador:

- Seleccione primero "*0*", y después elija la graduación de cocción deseada.

Es normal que una "*H*" esté parpadeando en la pantalla después de apagar manualmente el quemador. Es el indicador de calor residual que muestra que el quemador está aún caliente.

**… la comida no se cocina satisfactoriamente cuando se usa la función de precalentamiento automático?**

- Revise que la graduación para cocinar sea la correcta para los recipientes que se estén utilizando y los alimentos que se estén cocinando.
- Si la transferencia de calor de las ollas es deficiente, tardarán más tiempo en alcanzar la temperatura de cocción que los quemadores. En este caso, deberá calentar los recipientes antes de colocar los alimentos o elegir una graduación de cocción más alta.

# Servicios de Mantenimiento y Asistencia Técnica

Si tiene algún problema que no pueda resolver por sí mismo, por favor póngase en contacto con:

su Distribuidor Miele

o

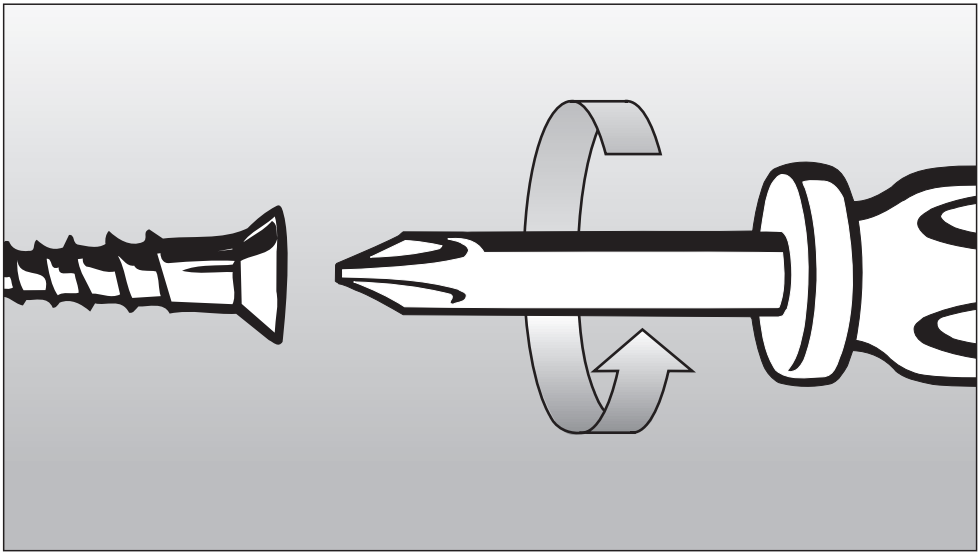
el Departamento de Servicios y Asistencia Técnica de Miele

(MX) : +52 (55) 8503 9870/73
servicio@miele.com.mx

Cuando se comunique al Departamento de Servicios y Asistencia Técnica, indique el modelo y número de serie de su aparato. Estos aparecen en la placa de datos.

Por favor adhiera aquí la copia de la placa de datos de su unidad.

Miele



# Instrucciones de instalción

Para prevenir accidentes y
daños en la máquina,
lea este manual
**antes**
de instalarla o utilizarla.

## Por favor lea completamente estas instrucciones antes de instalar la parrilla

Como regla general, debe haber por lo menos un espacio de 30" (760 mm) entre la parte superior del aparato y cualquier objeto que se encuentre arriba de él. Si el fabricante de dicho objeto recomienda una distancia diferente, siga esas recomendaciones.

Para evitar dañar la parrilla, ésta deberá colocarse en la cubierta **después** de haber instalado la campana extractora o la estantería que va arriba de ella.

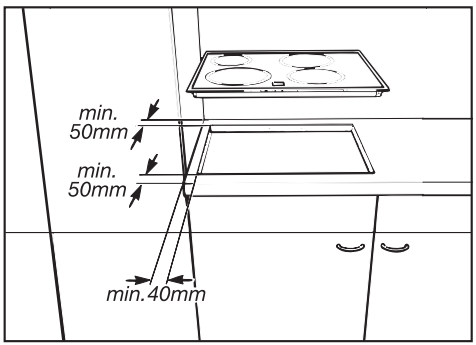
No instale la parrilla directamente sobre la máquina lavadora de trastos, refrigerador o congelador. El calor que despide la parrilla puede dañar estos aparatos.

Si instala la parrilla sobre un horno, revise que el cable no esté en contacto con el horno.

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, evite instalar el aparato debajo de alacenas empotradas en la pared. Si existen gabinetes empotrados en la parte superior de la parrilla, el riesgo de quemaduras puede reducirse colocando una campana extractora que mida por lo menos 5" (13 cm) más que la parte inferior del gabinete.

El voltaje y la carga promedio están-impresos en la placa de datos. Revi-seque coincidan con los del sumi-nistrode energía principal.

Lo ideal,es que la parrilla debe estar instala-dasin que haya paredes (excepto elmuro posterior) o gabinetes altos di-rectamentejunto a ella. Sin embar-go,puede colocarse cerca de unapared, siempre y cuando se man-tengan los espacios indicados acontinuación.




40 mm = 1 $^{1}/_{2}$"
50 mm = 2"

Cuando se instalan parrillas, se debe tener en cuenta que irradian cierto calor a los lados y hacia arriba. Por lo tanto, se deben mantener las distancias recomendadas de los gabinetes adyacentes por razones de seguridad.

No instale el aparato entre dos paredes o gabinetes. Uno de los lados debe ser abierto para permitir el flujo de aire y evitar el peligro de incendio.

## Corte de la cubierta

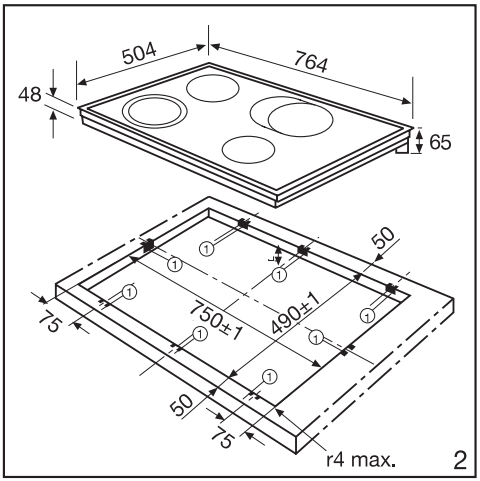
- Corte una abertura adecuada en la cubierta para las dimensiones de su modelo, según se muestra en la ilustración **2**.

**Por favor observe que deberá haber por lo menos:**

2 $^{5}/_{8}$" (65 mm) de profundidad para ser utilizado en la esquina posterior derecha del corte para el cable de conexión.

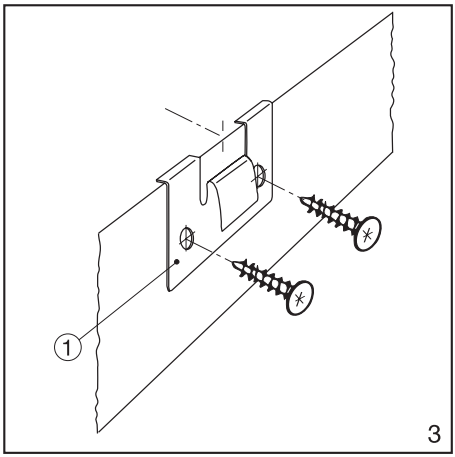
Se deben mantener distancias mínimas de 1 $^{1}/_{2}$" (38 mm) de la parrilla a una pared lateral y de 2" (50 mm) de la parrilla a la pared posterior por razones de seguridad.

## Dimensiones de corte



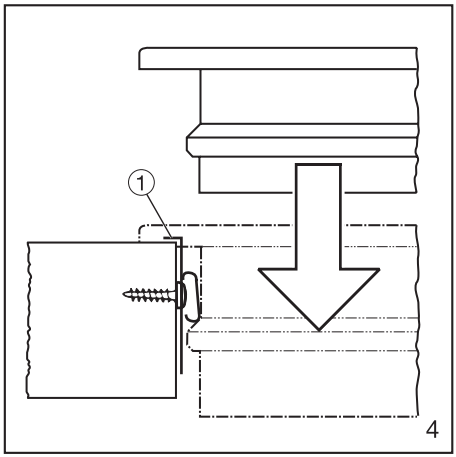

| mm | Inches |
|---|---|
| 1 | $^{1}/_{16}$" |
| 48 | 1 $^{7}/_{8}$" |
| 50 | 2" |
| 65 | 2 $^{5}/_{8}$" |
| 75 | 2 $^{15}/_{16}$" |
| 490 | 19 $^{5}/_{16}$ |
| 504 | 19 $^{7}/_{8}$" |
| 750 | 29 $^{9}/_{16}$ |
| 764 | 30 $^{1}/_{16}$" |
| r4 | radius of $^{3}/_{16}$" |

- Coloque las abrazaderas de resorte que vienen con su placa en las paredes latelares del corte, en las posiciones marcadas con el símbolo, ①, en la ilustración, **2**. Fíjelas conlos tornillos que vienen incluidos, según muestra en la ilustración, **3**. En las contratapas de granito, las abrazaderas deben colocarse con adhesivo de silicón o con cinta adhesiva resistente de doble cara. Deje que el pegamento vulcanice antes de colocar la cocineta.




- Guíe el cable de energía por el corte y conéctelo al suministro de energía.

- Debe alinear la cocineta con las abrazaderas de resorte y presione de manera uniforme en cada lado hasta que escuche que ya entró en su lugar. Revise todo el perímetro del aparato descanse parejo sobre la contratapa.




## Instalación de un cajón debajo de la parrilla

Si instala un cajón debajo de la parrilla, deberá haber un espacio de por lo menos 2 $^{1}/_{4}$" (55 mm) entre la parte inferior de la parrilla y la parte superior del cajón. Además, debe quedar un espacio de ventilación de $^{1}/_{2}$" (10 mm) entre la parte trasera del cajón y la pared posterior.

La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla un electricista calificado de conformidad con todos los códigos y reglamentos locales y nacionales.

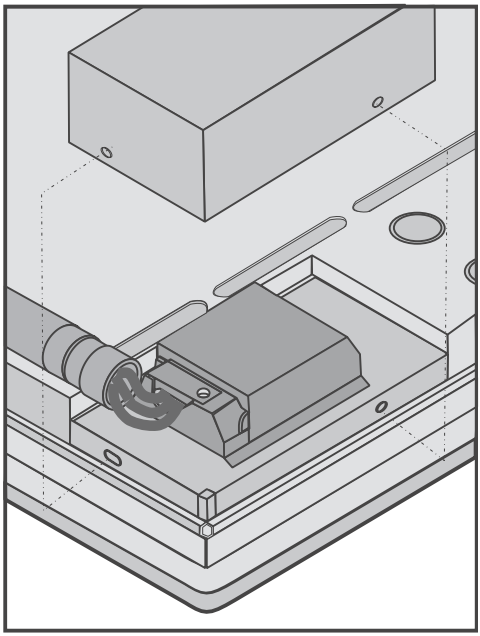
Esta parrilla está lista para conectarse a un suministro de energía monofásico de 220 - 240 V ~ 60 Hz 40A.
Puede encontrar el voltaje de operación de su modelo en la placa de datos.

El cable de energía debe conectarse al suministro como sigue:

**Negro – Carga 1**

**Rojo – Carga 2**

**Verde – Tierra fisica**



## PRECAUCION:

Para reducir los riesgos de cortos circuitos:

- Desconecte el suministro de energía principal antes de conectar o dar mantenimiento a la parrilla.
- Revise que la parrilla esté conectada a tierra correctamente después de instalarla.

## ADVERTENCIA:
## ESTE APARATO DEBERA SER CONECTADO A TIERRA

**Miele, S. A. de C. V.**
(German Centre)
Av. Santa Fe 170
Local: 0-4-2
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México, D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52.55.85039870/73
Fax: +52.55.85039874
Correo electronico: servicio@miele.com.mx

Modificaciones con derechos reservados / 5004

M.-Nr. 05 818 510 / 02

-